

Gör jord av ditt matavfall

Bokashi

Bokashiströ- med EM[®]

original



- Bidrar positivt till miljön
- Enkelt och luktfritt
- Gör egen näringsrik och levande jord



“Omvandlingen från köksavfall till värdefull jord sker i marken. Beroende på temperatur omvandlas bokashi till jord efter 2 till 3 veckor, därefter kan du så och plantera i den.”



Vi hoppas du kommer bli riktigt nöjd med dina bokashiprodukter!

Vi rekommenderar att du läser dessa instruktioner innan du startar med bokashi.

Bokashitekniken är ett enkelt sätt att kompostera dina matrester direkt i köket. Utan dålig lukt. Efter att avfallet fermenterats i hinken, grävs det ner i jorden och ger näring till hela din trädgård. Din insats bidrar positivt till miljön genom att öka mikrolivet i jorden och minska utsläpp av klimatgaser.

Bokashiströ är ett vetekli som förädlats med effektiva mikroorganismer (EM). Med hjälp av ströt fermenteras matavfallet.

Bokashihinken är en komposthink för det organiska köksavfallet och förvaras i rumstemperatur, exempelvis under köksbänken eller i ett skåp. Den bör inte förvaras utomhus eller i direkt solljus.

Hinksetet består av: Två Bokashihinkar om 16l med kran, två silar och två lock.

Tillbehör: Ett doseringsmått, en dräneringsbehållare och en tillplattare.

En uppsättning med två komposthinkar gör det möjligt att samla organiskt avfall i en av hinkarna medan nedbrytningsprocessen kan slutföras i den andra.

Notera att hinkar och strö säljs separat.



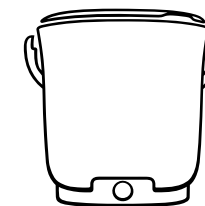
Presser



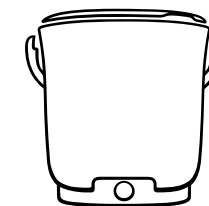
Dosage container



Base



Bokashi Bucket
Essential 15,3L

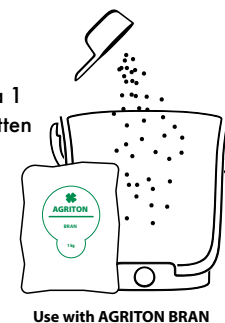


Bokashi Bucket
Essential 15,3L



Gör så här

1. Börja med att lägga ca 1 matsked bokashiströ i botten på hinken.

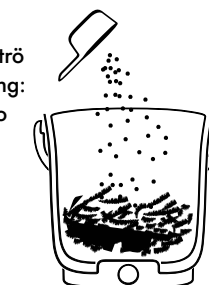


Use with AGRITON BRAN

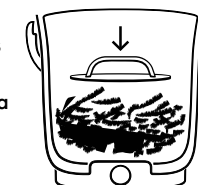
2. Häll matavfallet i hinken.
Tips: grovhacka större matrester till mindre bitar (ca 2-4 cm).



3. Strö ett lager bokashiströ över matresterna. Dosering: ca 1-2 matskedar per kilo köksavfall.



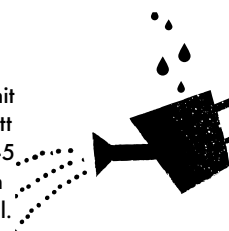
4. Tryck ihop resterna allt eftersom. Hinken bör fyllas så kompakt som möjligt då fermenteringsprocessen ska vara luftrfri.



5. Sätt på locket och se till att det sitter tätt runt hela kanten. När hinken är full, låt den stå i rumstemperatur i ca 2 veckor.



6. Kontrollera om det runnit någon lakvätska genom att öppna kranen. Töm var 3-5 dag. Mängden vätska och färg beror på typ av avfall.



7. När hinken har stått i ca 2 veckor kan du gräva ner innehållet i jorden. Det omvandlas då till näringsrik kompostjord efter ca 2-3 veckor.

Notera att innehållet i bokashihinken ser likadan ut efter några veckor. Det blir inte jord i hinken, detta händer senare när bokashin blandas med jord.



15.3L Bokashihink - 3.3L Organko daily

Vad kan läggas i hinken?

Nästan allt organiskt avfall. Frukt, grönsaker, kött, fisk, pasta, ris, bröd, kaffesump, godis, ost och tepåsar. Även klipprester av blommor, blad och småkvistar från trädgården. Hushållspapper och pappersservetter i små mängder. Undvik olja, flytande vätskor och större köttben.

Vad är bokashi?

Bokashi är det japanska ordet för fermenterat organiskt material och är en fantastisk jordförbättrare som du enkelt kan göra själv direkt i köket. Fermenteringsprocessen skapas i en syrefri miljö genom att tillsätta Bokahiströ till köksavfallet.

- Bokahiströ är vetekli förädlad med EM® (Effektiva Mikroorganismer).
- EM består främst av mjölksyre-, aktino- och fotosyntesbakterier samt jäst och svampar.

Hur fungerar det?

- Det sker ett samarbete mellan matavfallet och mikroberna. Matavfallet ger näring till mikroorganismerna, dessa växer till dubbel storlek och delar sig sedan i två.
- Matrester fermenteras istället för att ruttna – precis som när man syrar grönsaker.
- Under processen bildas en mängd enzymer, vitaminer, spårämnen, antioxidanter, aminosyror, växthormoner och organiska syror.
- När avfallet fermenterats färdigt och grävs ner i jorden tar maskar, insekter och jordbakterier över och förvandlar matavfallet till mull i en accelererad kompostering.
- Jordens mikrobiella liv ökar och det blir mer lättillgänglig näring för växterna.

Varför är bokashi så värdefullt?

Bokashi skapar en större mikrobiell mångfald i jorden. Mikroberna från EM stödjer de positiva mikroorganismerna som redan finns i jorden så att dessa blir i majoritet.

När detta sker skapas en frisk och lucker jord där växter kan rota sig bättre, blir resistenta mot sjukdomar och kan absorbera mer näring. Dessutom säkerställer denna hälsosamma humusupbyggnad att mycket mer fukt kan behållas i jorden.

Bokashitekniken binder 27 gånger mer klimatgaser jämfört med en traditionell kompost.



Vad är EM "Effektiva Mikroorganismer"?

EM® är en blandning av mer än 80 olika arter av återuppbyggande mikroorganismer som fixerar koldioxid och kväve i jorden. De samlas in ifrån naturen, är inte modifierade eller manipulerade och återskapas naturligt i laboratorieförhållanden.

Mikroberna samverkar med växterna i rotzonen, frigör näring och stärker jordens naturliga ekosystem. EM® utvecklades av professor Teruo Higa 1982 som jord och grödförstärkare.

För mer information om EM® läs på www.agriton.se.

Lakvatten - en flytande näring

Vätskan som tappas av från hinken under fermenteringsprocessen är en värdefull koncentrerad näring. Den är dock alldeles för sur och stark för att användas direkt och behöver spädas ut med vatten innan den kan användas till bevattning.



Dosering:

- Späd 1:100 till köksträdgården och vanliga krukväxter (1dl lakvatten till 10l vatten).
- Späd 1:1000 för känsliga växter och småplantor.

Använd vätskan så snart som möjligt.

Tips: förvara i PET-flaskor i frysen.

120L Bokashitunna



Bokashi under vintern.

Så länge det går att gräva i jorden kan du gräva ner bokashi. Är temperaturen låg går mikroorganismerna i dvala och vaknar till liv igen när jorden värms upp på våren.

På vintern finns olika alternativ för att förvara din färdiga bokashi:

- Gör en jordfabrik i en plastlåda med lock och förvara utomhus eller inomhus. Blanda lika delar jord och bokashi. På våren har du fin jord till din trädgård.
- Blanda ner i plastsäckar tillsammans med höstlöv. Ställ fram i vårsolen ett par veckor innan du gräver ner det i jorden.
- Häll Bokashin i ett kompostkärl eller förvara i lufttäta påsar. Gräv ner på våren.

Andra användningsområden.

Bokashiströ kan även användas för:

- Revitalisera buskar & träd. Sprid ca 1l per m² under växterna och mylla ned ytligt.
- Vid nyplantering. Blanda ut bokashiströ i jorden, ca 2dl per 10l jord.
- I kompostering. Lägg ett skikt bokashiströ över matavfallet som då bidrar till en luktfri och effektiv kompostering.

Innehåll i bokashiströ.

Bokashiströ innehåller vetekli och mikroorganismer från original EM-1[®] från EMRO. De viktigaste mikroorganismerna är grupperna fotosyntesbakterier, mjölksyrebakterier, aktinobakterier, svampar och jäst.

Påsen bör förvaras mörkt och väl försluten.



Produkten är tillåten att använda i ekologisk odling **Kiwa Sverige AB**
För mer information om EM[®] och fler användningsområden: www.agriton.se